

Số: /SYT-NVY  
V/v bảo đảm an toàn thực phẩm,  
phòng chống ngộ độc thực trên  
địa bàn tỉnh trong dịp Tết và lễ  
hội xuân 2025

Hải Dương, ngày tháng 12 năm 2024

Kính gửi:

- Các đơn vị y tế trực thuộc;
- Phòng Y tế huyện, thị xã, thành phố.

Thực hiện Công văn số 3074/ATTP-NĐTP ngày 05/12/2024 của Cục An toàn thực phẩm về việc đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn Tết và lễ hội xuân 2025, Sở Y tế yêu cầu các đơn vị triển khai một số nội dung sau:

1. Tiếp tục thực hiện nghiêm túc các nội dung tại Công văn số 627/SYT-NVY ngày 28/3/2024 của Sở Y tế về việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm năm 2024; Công văn số 3168/SYT-NVY ngày 20/11/2024 của Sở Y tế về việc tăng cường công tác phòng ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm năm 2024 và Hướng dẫn số 344/HD-SYT ngày 23/02/2024 của Sở Y tế về việc triển khai xử trí vụ ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh Hải Dương.

2. Các đơn vị chủ động tích cực tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức của người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng trong lĩnh vực chế biến, sản xuất, kinh doanh và sử dụng thực phẩm đặc biệt chú trọng các cửa hàng ăn uống phục vụ đông người, các bữa cỗ tập trung đông người, các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, các cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp và các sản phẩm thực phẩm tiêu lớn trong dịp Tết Nguyên đán như: bánh, mứt, kẹo, rượu, bia, nước giải khát, giò, chả, các loại thực phẩm bao gói sẵn...

Đối với nội dung tuyên truyền về kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm cần chú ý hướng dẫn các biện pháp chế biến, bảo quản đảm bảo an toàn thực phẩm. Chỉ sử dụng các sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ, nhãn mác rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ.

3. Tăng cường công tác phối hợp liên ngành trong kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, trong đó tập trung các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm, chợ đầu mối, siêu thị; cơ sở sản xuất, kinh doanh thịt, cá, rau, củ, quả, trà, mứt, bánh kẹo, rượu, phụ gia thực phẩm, cơ sở kinh doanh nước giải khát, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố..., phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan trong việc kiểm soát kinh doanh thực phẩm trên môi trường thương mại điện tử, chú ý đối với các dịch vụ nấu ăn lưu động, các bữa ăn liên hoan, tiệc cưới đám giỗ đông người trên địa bàn quản lý.

Nội dung kiểm tra tập trung vào chất lượng an toàn sản phẩm, hạn sử dụng, nguồn gốc nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm, việc công bố tiêu chuẩn sản phẩm, ghi nhãn sản phẩm, nguồn gốc nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm, hồ sơ công bố tiêu chuẩn sản phẩm, ghi nhãn sản phẩm, phụ gia sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm, điều kiện vệ sinh cơ sở tại khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm và việc quảng cáo thực phẩm.

Khi phát hiện các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm kiên quyết xử lý và đình chỉ hoạt động đối với các cơ sở không bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, cơ sở không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (*thuộc đối tượng phải cấp*). Công khai các hành vi vi phạm, kết quả xử lý vi phạm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng để cảnh báo kịp thời cho người sản xuất, kinh doanh và cho cộng đồng.

4. Chuẩn bị sẵn sàng các phương án, lực lượng, phương tiện, vật tư, hóa chất để kịp thời cấp cứu, điều tra và khắc phục, giảm thiểu ảnh hưởng khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm xảy ra.

Sở Y tế yêu cầu các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- Ban Chỉ đạo ATTP tỉnh (để báo cáo);
- Lãnh đạo SYT;
- BCĐ ATTP tuyến huyện;
- Các phòng chức năng SYT;
- Chi cục ATVSTP;
- Lưu: VT, NVY.

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Pham Hữu Thanh**